
Bij Harry's koken we zoveel mogelijk met lokale ingrediënten van producenten en leveranciers uit de buurt. Eigentijdse brasseriegerechten die meebewegen met de seizoenen en regelmatig wisselen.

De menukaart is geschikt voor elke gelegenheid en elk moment.
Geen vaste volgorde of opgelegd menu – alles kan, en (bijna) alles mag.
Enjoy!

Raw & Bites

TO START

NORMANDISCHE OESTER
per stuk - 5
half dozijn - 25
dozijn - 50

KAVIAAR
asetra caviar met
blini en crème fraîche
50 gram - 140

GILLARDEAU OESTER
per stuk - 7
half dozijn - 35
dozijn - 70

CHARCUTERIE

per 40 gram

dolce zero - 11
salchichon iberico bellota - 10
paleta mangalica - 11
truffel mortadella - 9

SNACKS

eitje caesar mayonaise - 6
broodje paling met granny smith en dille - 10
pastéis de bacalhau - 9
pizzetta met knolselderij, mortadella en pistache - 12

Heeft u een allergie? Meld het ons!

VOOR & TUSSEN

HARRY'S STEAK TARTAAR (100gr / 150gr) hollandaise en toast - 19 / 26

PATE DE CAMPAGNE abrikozencompote en brioche - 20

AJO BLANCO (V) venkel, grapefruit, verveine en amandel - 17

SCHELVIS granny smith, koolrabi en dragon - 17

BROCCOLI & SARDINES olijven, lavas en bagna cauda - 22

AGNOLOTTI (V) artisjok, courgette en basilicum - 20 / 32

supplement 10 gram kaviaar - 25

HOOFD

KWARTEL couscous, ansjovis en paprika - 34

GELAKTE ZWEZERIK groene bonen en saus suprême - 46

WITTE ASPERGES (V) spinazie, gepocheerd ei en hollandaise - 26

ZEEBAARS little gem, groene kruiden, pistache en beurre blanc - 40

PALING & GNOCCHI morille, daslook en gerookte palingsaus - 34

LAM baba ganoush, groene asperge en rozemarijnjus - 46

For Two

(OR NOT)

PRIME BEEF

Limousin Ribeye 300 gr. - 48
BBB Côte de Boeuf 1 kg, op het bot - 94
met béarnaise | harry's dry rub + 4

POULET DE BRUXELLES

oven-geroosterde hele kip
24u gepekeld | 6u gegaard
met aardappel en morillesaus
- marktprijs

SIDES

frites en mayonaise - 6

bbq bimi met crispy chili croutons - 7

geroosterde wortel met gremolata - 7

botersla - 6

CHEF

Frank van Thiel